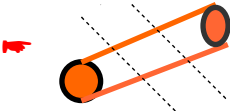
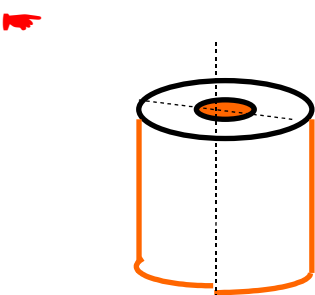
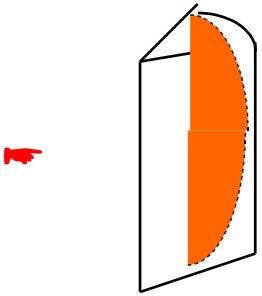
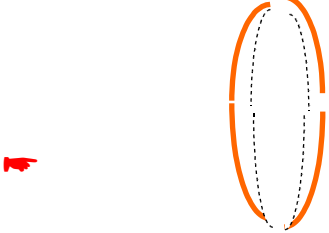
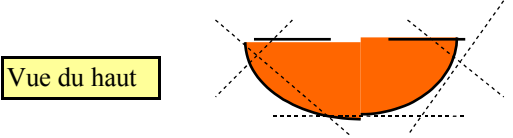


Ingrédients : Carottes, beurre, sucre, sel, eau.

Matériels :
1 Couteau d'office
2 Couteau économe
3 Sautoir, papier sulfurisé

ETAPES CRITIQUES	METHODES Comment puis-je faire pour réussir ?	POINTS DE MAITRISE Qu'est-ce qui peut aller mal ?	ELIMINATION DES RISQUES Comment puis-je faire pour éviter un échec ?
<p>1 Eplucher, laver les carottes. Couper en tronçons de 3 à 4 cm.</p>		<p>✓ Les tronçons sont irréguliers.</p>	<p>✓ Prendre des carottes calibrées afin d'effectuer le même travail sur toutes.</p>
<p>2 Couper ces tronçons sur la longueur en deux, trois, quatre parties égales.</p>		<p>✓ Les parties ne sont pas égales.</p>	<p>✓ Suivant la grosseur de la carotte, le nombre de parties peut être différent. Attention à ne pas prendre des carottes trop petites.</p>

--	--	--	--

<p>3 Maintenir le légume du bout des doigts entre le pouce et l'index. Partir du sommet du légume. Donner au légume une forme arrondie.</p>		<p>✓ Opération trop minutieuse : la lame du couteau ne passe pas car les doigts gênent. Risque de coupures.</p>	<p>✓ Choisir un couteau à lame fine. Il existe des couteaux à lame courbe qui peuvent aider certains.</p>
<p>4 Faire pivoter le légumes lorsque le couteau revient au sommet. Répéter ces opérations plusieurs fois afin de donner au légume la forme d'une olive.</p>		<p>✓ Le cœur de la carotte est trop important ou trop dure</p>	<p>✓ Certains professionnels éliminent le cœur en évidant légèrement.</p> 
<p>5 Mettre dans un sautoir les carottes, une noix de beurre, une pincée de sel, de sucre. Couvrir à hauteur, d'eau. Cuire à couvert.</p>	<p>ce travail se fait à froid. Rassembler tous les ingrédients. Couvrir à l'aide d'un papier sulfurisé taillé à la taille du sautoir. Mettre en cuisson à feu doux, l'eau doit frémir</p>	<p>✓ Comment évaluer la cuisson des carottes ? ✓ Comment estimer la réussite d'un bon glaçage ?</p>	<p>✓ A l'aide de la pointe du couteau d'office. En la plantant dans le cœur de la carotte, il doit être tendre ✓ En fin de cuisson, l'eau s'est transformée en sirop (grâce au sucre) qui va lustrer les carottes (caramélisation).</p>
<p>Observations : Le sirop étant gardé, dans cette opération, clair, on appelle ce glaçage, un « glaçage à blanc ». Si l'on poursuit un peu la cuisson, le sirop brunit et l'on obtient des carottes « glacées à brun », qui entrent notamment dans les garnitures de mets en sauce « brune ».</p>		<p>Dérivés :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✎ Navets ✎ Concombres ✎ Courgettes ✎ Pommes de terre (uniquement tournées) <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>✎ RENDEMENT : 10 à 20 % de perte.</p> <p>✎ 150 gr net /pers</p> </div>	